



Catalogue de produits 2023



Table of contents



I

Pâtisseries
classiques

II

Gâteaux haut
de gamme

III

Pâtisseries
haut de gamme

IV

Gâteaux en
plaque

V

Gâteaux
mousse

VI

Gâteaux
d'anniversaire

VII

Gâteaux
roulés

VIII

Produits
ensachés

IX

Gâteaux
en barre

f France Délices

f QualiDesserts



www.francedelices.com

01



www.qualidesserts.com

Pâtisseries classiques

Retrouvez les grands classiques de la pâtisserie française. Tous nos produits sont faits d'ingrédients de première qualité. Vous avez la possibilité de vous les procurer sous plusieurs formats et emballages.

Mille-feuille

Individuel ou entier. Trois étages de pâte feuilletée entrecoupée de crème fouettée et/ou de crème pâtissière, le tout recouvert d'un fondant.

Emballages disponibles :



Contenant 2 unités



Cloche refermable



#6825



#6823



#6824



#6827



#6826



#6828



#6846

Conditionnés par 6 unités



#6507

Boston chocolat 6"



#6508



Boston chocolat 8"

Gâteau moelleux au chocolat entrecoupé d'une crème pâtissière, recouvert d'un glaçage au chocolat, d'un fondant et de morceaux de biscuits au chocolat.



#6505

Vanilla Boston 6"



#6506



Vanilla Boston 8"

Gâteau moelleux à la vanille entrecoupé d'une crème pâtissière, recouvert d'un glaçage à la vanille, d'un fondant et de copeaux de noix de coco grillées.



#6517

Fudge 6"



#6518



Fudge 8"

Gâteaux moelleux au chocolat entrecoupé et recouvert d'un riche glaçage au fudge, décoré de gros morceaux de chocolat.

#6503



Gâteau au chocolat 6"

#6504



Gâteau au chocolat 8"

Gâteau au chocolat garni et recouvert d'un glaçage au chocolat, décoré de morceaux de biscuits au chocolat.

#6511



Gâteau au café 6"

#6512



Gâteau au café 8"

Gâteau moelleux à la vanille garni et recouvert d'un riche glaçage au café, décoré de pépites de caramel.

#6501



Gâteau à la vanille 6"

#6502



Gâteau à la vanille 8"

Gâteau moelleux à la vanille garni et recouvert d'un riche glaçage à la vanille, décoré de pépites de caramel.

#6519



Forêt Blanche 6"

Gâteau à la vanille garni d'une crème à la vanille et d'une garniture aux cerises, recouvert de cerises au marasquin et de copeaux de chocolat blanc.

#6531



Red Velvet 6"

Gâteau Red Velvet garni et recouvert d'une riche crème au fromage et de copeaux de chocolat.

Gâteaux haut de gamme

Notre équipe a développé des gâteaux haut de gamme qui feront tourner les têtes et vous mettront en appétit.



23323 : **L'Érablière 8"**, génoise à la vanille recouverte d'une mousse à l'érable, d'un nappage à l'érable et d'un sirop à l'érable, le tout décoré de morceaux de chocolat.

#23323



13325 : **Tiramisu 8"**, biscuit à la vanille imbibé de rhum et de café, recouvert d'une crème fromagée au mascarpone, de morceaux de chocolat et de grains de café.

#18245



18245 : **L'Irrésistible 7"**, délicieux brownies entrecoupés d'une mousse au chocolat et d'un caramel coulant, recouverts d'une crème au beurre caramélisée, d'amandes et de copeaux de chocolat.

#29621



#13325



Décadent

05

29621 : **Le Craquant Biscuit dacquois**, garni de noisettes concassées, d'un croustillant praliné, d'une génoise au chocolat et d'une ganache au chocolat, le tout décoré de morceaux de chocolat et

#6513



Gâteau moulin 6"



#6514



Gâteau moulin 8"

Gâteau au chocolat garni et recouvert d'un glaçage au chocolat, décoré de morceaux de biscuits au chocolat.

#6521



Forêt-Noire 6"



#6522



Forêt-Noire 8"

Gâteau moelleux au chocolat entrecoupé d'une onctueuse crème fouettée et d'une garniture aux cerises, recouvert d'un glaçage, de copeaux de chocolat et de cerises au marasquin.

#6515



Gâteau aux carottes 6"



#6516



Gâteau aux carottes 8"

Gâteau moelleux aux carottes garni et recouvert d'un glaçage à la vanille, décoré de morceaux de chocolat blanc et de copeaux de noix de coco grillées.

#6520



Choco-noisettes 6"

Gâteau au chocolat garni et recouvert d'une crème aux noisettes, de noisettes grillées et de copeaux de chocolat.

#6585



Opéra 6" x 4"

Génoises à la vanille et au chocolat entrecoupées d'un glaçage au café, recouvertes d'une ganache au chocolat.

III

Pâtisseries haut de gamme

Voici notre sélection de pâtisseries qui voleront la vedette pour toutes les occasions. Des produits avec une grande variété de saveurs et de styles sont disponibles.

13122 : **Tiramisu**, biscuits de doigts de dames infusés de sirop au café et entrecoupés d'une onctueuse bavaroise au fromage mascarpone, le tout saupoudré de cacao.

18141 : **Irrésistible**, brownies entrecoupés d'une délicieuse mousse au chocolat et de caramel liquide.

3865 : **Érablière**, génoise à la vanille recouverte d'une bavaroise à l'érable et décorée d'un crumble à l'érable.

Carrés

3886 : **Craquant au chocolat**, biscuit dacquois avec noisettes concassées, croustillant au praliné, génoise au chocolat et ganache au chocolat.

33122 : **Casse-Noisette**, dacquois aux noisettes entrecoupé d'une bavaroise pralinée, d'un chocolat et de pacanes caramélisées.

34121 : **Vanille-framboise**, génoise au sirop de framboises recouverte d'une bavaroise à la vanille et d'une confiture aux framboises.

Autres

3867 : **Trois chocolats**, génoise au chocolat recouverte de trois étages de bavaroises au chocolat noir, au lait et blanc, d'une ganache au chocolat et de trois morceaux de chocolat.

18124 : **Choco-fudge**, génoise au chocolat entrecoupée d'une mousse au chocolat mi-amer.

25154 : **Délice aux framboises**, génoise au chocolat recouverte d'une mousse aux framboises.

18156 : **Délice au chocolat**, génoise au chocolat recouverte d'une mousse au chocolat.

29121 : **L'Impérial**, biscuit aux noisettes recouvert d'un croustillant praliné et d'une mousse crémeuse au chocolat mi-amer.

Oval



#13122



#18141



#3865



#3886



#33122



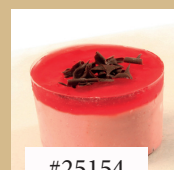
#34121



#3867



#18124



#25154



#18156



#29121

Gâteaux en plaque

Nous vous offrons un vaste choix de gâteaux en plaque.
L'option parfaite et économique pour toutes les occasions.

Les plaques sont disponibles non-coupées
ou coupées (2 styles de coupes possibles)

24

PORTIONS
1"75 X 3"3

35

PORTIONS
2" X 2"

Autres

15547: **Gâteau aux carottes et noix de Grenoble**, recouvert d'une crème fromagée et de noix de coco grillées.



#15547



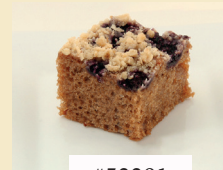
#8571

8571: **Croustade pommes-bleuet**, pâte sablée recouverte d'une garniture de pomme et de bleuets, le tout recouvert d'un streusel d'avoine avec cannelle.

19611: **Sucre à la crème Génoise à la vanille**, entrecoupée d'une légère crème au sucre et recouverte d'un glaçage au sucre.



#19611



#52291

52291: **Bleuets-érable**, gâteau moelleux à l'érable recouvert de morceaux de bleuets et de streusel.

34541: **Gâteau à la vanille Génoise à la vanille** entrecoupée et recouverte d'une crème au beurre vanillée.



#34541



#8598

8598: **Gâteau au fromage** saveur mangue.

08

Mousse

30552: **Citron Génoise à la vanille** garnie d'une mousse au citron et d'un nappage au beurre.

25594: **Framboises Génoise au chocolat** recouverte d'une mousse et d'un nappage aux framboises framboises.

18596: **Chocolat Génoise** recouverte d'une mousse et d'une ganache au chocolat.

14552: **Caramel Génoise** au chocolat recouverte d'une mousse et d'un nappage au caramel.

28552: **Mangue Génoise à la vanille** recouverte d'une mousse et d'un nappage à la mangue.



#30552



#25594



#18596



#14552



#28552

Classique

22584: **Reine Élisabeth**, gâteau aux dattes recouvert d'un glaçage aux noix de coco.

24644: **Shortcake aux fraises**, gâteau à la vanille entrecoupé d'une crème fouettée et d'une garniture aux fraises.

19642: **Forêt Noire**, gâteau au chocolat entrecoupé d'une crème fouettée et d'une garniture aux cerises.

13546: **Opéra**, biscuits aux amandes et au sirop de café entrecoupés d'une crème au beurre au café et recouvert d'une ganache chocolatée.

13550: **Tiramisu**, gâteau imbibé de café recouvert d'une bavaroise au mascarpone, le tout saupoudré de cacao.

18647: **Red Velvet**, gâteau Red Velvet entrecoupé d'une crème fromagée et recouvert de copeaux de chocolat.

Chocolat

52015: **Rocky Road** Gâteau au chocolat garni de brisures de chocolat, recouvert de guimauves et d'un onctueux caramel.

8704: **Brownie** Moelleux brownie avec morceaux de chocolat.

8725: **Brownie caramel Streusel** Brownie recouvert de caramel et d'un streusel.

18624: **Bavaroise trois chocolats** Génoise au chocolat recouverte de trois étages de bavaroises au chocolat noir, au lait et blanc et d'une ganache au chocolat.

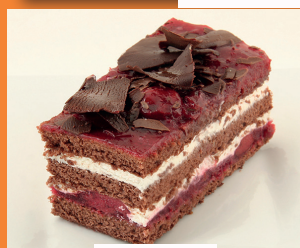
8759: **Irrésistible**, Délicieux brownie entrecoupé d'une mousse au caramel, recouvert d'un caramel coulant et d'amandes effilées grillées.



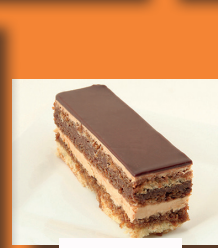
#22584



#24644



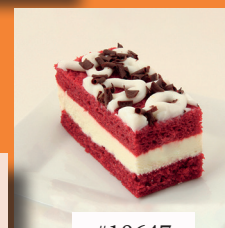
#19642



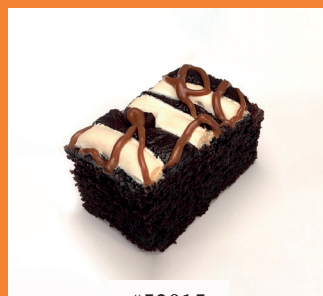
#13546



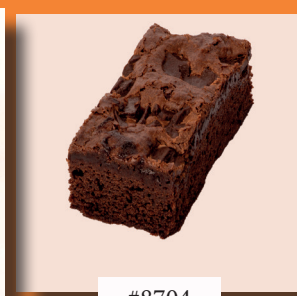
#13550



#18647



#52015



#8704



#8725



#18624



#8759

Gâteaux mousse

#6650



Mousse chocolat 7''

Génoise au chocolat recouverte d'une mousse au chocolat, d'une ganache au chocolat et de copeaux de chocolat.

#6670



Mousse tiramisu 7''

Génoise à la vanille recouverte d'une mousse au fromage mascarpone et saupoudrée de cacao.

#6788



Mousse cappuccino 7''

Génoise à la vanille recouverte d'une mousse et d'un glaçage au café.

#6652



Mousse framboises 7''

Génoise au chocolat recouverte d'une mousse aux framboises, d'un nappage aux framboises et de morceaux de chocolat blanc.

#3551



Mousse fruits des champs 7''

Génoise à la vanille recouverte d'une mousse aux fruits des champs.

#6541



Mango mousse 7''

Génoise à la vanille recouverte d'une mousse mangue et décorée de crème vanille.

Essayez nos gâteaux pré-coupés pour des coupes nettes et sans gachis !

Nous avons quelques gâteaux coupés en 12 ou 14 morceaux.

#6543



Mousse chocolat 7''

Génoise au chocolat recouverte d'une mousse au chocolat, d'une ganache au chocolat et de copeaux de chocolat.

#6542



Mousse framboises 7''

Génoise au chocolat recouverte d'une mousse et d'un nappage aux framboises, le tout décoré de copeaux de chocolat blanc.

#6541



Mousse mangue 7''

Génoise à la vanille recouverte d'une mousse et d'un nappage à la mangue, le tout décoré de copeaux de chocolat blanc.

#6544



Mousse noisettes 7''

Génoise à la vanille recouverte d'une mousse et d'un nappage aux noisettes, le tout décoré d'amandes entières.

Gâteaux d'anniversaire

Célébrez avec nos gâteaux d'anniversaire stylisés !

Allez-y selon vos préférences : Totalement chocolat ou vanille, avec décorations aux couleurs festives ou classiques.



#6778

Gâteau chocolat classique 8"

Gâteau moelleux au chocolat entrecoupé et garni d'un riche glaçage au chocolat, décoré de morceaux de biscuits au chocolat et d'une plaquette en chocolat « Bonne Fête ».
(Motif de papillon et de fleurs si désiré).

#6694



Gâteau vanille papillon 8"

Gâteau moelleux à la vanille garni et recouvert d'un glaçage à la vanille, décoré de morceaux de biscuits et d'une plaquette en chocolat « Bonne Fête ».
(Motif de papillon et de fleurs)

Gâteaux roulés

Nos gâteaux roulés sont offerts en plusieurs saveurs et remplissages différents.
Toutes les combinaisons sont possibles!
Avez-vous une idée en particulier? Aucun problème. Notre équipe travaillera avec vous pour créer le dessert parfait pour vos clients.

**Offerts sous différents formats (individuel, 6"...)*

Roulés 8''

97842: **Citrouille**, génoise à la citrouille remplie d'une crème à la vanille fromagée.

97843: **Red Velvet**, génoise Red Velvet remplie d'une crème à la vanille.

97848: **Suisse**, génoise au chocolat remplie d'une crème à la vanille.

97849: **Vanille-Framboise**, génoise à la vanille avec remplissage aux framboises.

97850: **Vanille-Fraise**, génoise à la vanille avec remplissage aux fraises

97851: **Vanille-Citron**, génoise à la vanille avec remplissage au citron.

97852: **Vanille-Mangue**, génoise à la vanille avec remplissage à la mangue.

97853: **Vanille-Chocolat**, génoise à la vanille avec remplissage au chocolat.

97854: **Vanille-Noisette**, génoise à la vanille avec remplissage aux noisettes.

97855: **Double Chocolat**, génoise au chocolat avec remplissage au chocolat.

#97842



#97843



#97848



#97849



#97850



#97851



#97852



#97853



#97854



#97855



Produits ensachés

Trouvez la collation parfaite parmi notre grande sélection de produits ensachés.

8500 : **Blondie**, moelleux blondie avec morceaux de chocolat.



#8500

51396 : **Brownie**, moelleux brownie avec morceaux de chocolat.



#51396

36817 : **Tranche de Gâteau aux bananes**, gâteau aux bananes.



#36812

36810 : **Tranche de Gâteau marbrée au chocolat** gâteau à la vanille marbré au chocolat.



#36810

36819 : **Tranche de gâteau citron** avec inclusion de graines de pavot.



#36819

36823 : **Tranche de Gâteau à la vanille**, gâteau à la vanille.



#36823

36824 : **Tranche de Gâteau marbrée à l'érable**, gâteau à la vanille marbré à l'érable.



#36824

37810 : **Biscuit à la crème**, biscuit à la vanille recouvert d'un glaçage et de morceaux de biscuits.



#37810

37811 : **Biscuit aux morceaux de chocolat au lait**, biscuit avec inclusion de pépites de chocolat au lait.



#37811

37812 : **Biscuit aux morceaux de chocolat noir**, biscuit avec inclusion de pépites de chocolat noir.



#37813

#37814

37813 : **Biscuit aux morceaux de chocolat blanc**, biscuit avec inclusion de pépites de chocolat blanc.



#37812

37814 : **Biscuit Red Velvet**, biscuit Red Velvet avec inclusion de pépites de chocolat blanc.



#46183

46183 : **Biscuit avoine & raisins**, biscuit à l'avoine avec inclusion de raisins.

Gâteaux en barre

Les possibilités sont infinies avec nos délicieux gâteaux en barre. Un grand éventail de choix pour le format et les saveurs est offert.

Gâteaux barres 4"X 12" sous cloche ou en vrac

**Offerts sous différents formats (4", 6", 12")*

Offert aussi non coupé



233908 : **Tuxedo**, gâteau au chocolat entrecoupé de dés de brownies et de crème fromagée au chocolat noir et chocolat blanc. Le tout recouvert d'un glaçage marbré aux trois chocolats.

233901 : **Tiramisu**, gâteau imbibé de café, entrecoupé d'une crème fromagée à la mascarpone. Le tout saupoudré de cacao.

233902 : **Choco-Caramel**, gâteau moelleux au chocolat, entrecoupé d'une crème au caramel et recouvert d'un glaçage au caramel.

233903 : **Fudge-Caramel**, gâteau moelleux au chocolat entrecoupé d'une crème au caramel et recouvert d'une crème au fudge, de morceaux de chocolat au caramel, au lait et noir.

233904 : **Citron-Vanille**, gâteau moelleux à la vanille entrecoupé d'une crème fondante vanillée, recouvert d'une garniture au citron et de copeaux de chocolat noir.

233905 : **Fromage-Citrouille**, gâteau à la citrouille, entrecoupé d'une crème fondante au fromage.

233906 : **Vanille-Fraise**, génoise à la vanille, entrecoupée d'une crème fondante vanillée, recouverte d'une garniture aux fraises et de copeaux au chocolat blanc.

233907 : **Craquant Choco-Framboise**, génoise au chocolat entrecoupé d'une mousse ganachée au chocolat, recouvert d'une garniture aux framboises et de copeaux de chocolat blanc.

233908



#233901



#233902



#233903



#233904



#233905



#233906



#233907





5065 Ontario Est, Montreal, QC H1V 3V2
Phone : 1-800-363-1513 | Fax: 514-259-1788
information@francedelices.com